Niveau(x) d'enseignement: 4 Numéro EDUQ : 8270937
Centre d'intérêt: 610

Commission scolaire régionale Louis-Fréchette (Lévis, Québec) Comité ad hoc Alimentation.

Rapport du Comité ad hoc Alimentation, 1980-1981. -- [Lévis] : Commission scolaire régionale Louis-Fréchette, [1981?].
13, [7] f. ; 28 cm.

Cote Dewey: 373.1716'09714/C734r Cote LC: LB/3479/.C38

Descripteur(s): *Cafétéria *Alimentation *Questionnaire *Secondaire (Niveau)

Identificateur(s) de sujet: *Education alimentaire

Dans le contexte de l'élaboration d'un programme d'éducation en alimentation au niveau secondaire, le document présente les résultats d'une observation de la situation actuelle. D'une part, les services offerts dans les cafétérias sont évalués. De l'autre, les programmes d'éducation alimentaire offerts aux étudiants sont sommairement décrits. Des recommandations sont formulées.

Les données proviennent de huit écoles secondaires de la commission scolaire régionale Louis-Fréchette. Elles ont été recueillies au cours de l'année 1980-1981 lors de visites effectuées aux cafétérias de ces écoles. L'instrument d'observation est reproduit en annexe.

Il ressort de l'étude que la situation qui prévaut dans les cafétérias visitées requiert, à des degrés divers, des interventions d'ordre correctif. Il est suggéré en particulier d'élaborer une politique alimentaire, d'identifier un responsable de l'application de cette politique, enfin d'identifier des personnes qui planifieront et contrôleront la qualité des services alimentaires au niveau local.

Type de document: r
Région(s) administrative(s): 03
Notice(s) connexe(s): 8270936
Auteur de l'analyse: ar

EDUQ 8270937

RAPPORT DU COMITE AD HOC
ALIMENTATION
1980-1981

COMMISSION SCOLAIRE REGIONALE
LOUIS-FRECHETTE

COMMISSION SCOLAIRE REGIONALE LOUIS-FRECHETTE

RAPPORT DU COMITE AD HOC

ALIMENTATION

1980-1981

Avant d'entreprendre l'élaboration d'un programme en alimentation ayant deux (2) volets.

1. Service de la cafétéria
2. L'information à être donner aux étudiants

Il nous paraissait opportun de connaître la situation actuelle des services de la cafétéria de chaque école de la régionale.

L'évaluation (service de la cafétéria, voir annexe) fut faite et quelques suggestions reçues des concessionnaires en place nous serons d'une aide précieuse.

Une telle évaluation entrainera une revision et des suggestions, afin d'insiter l'étudiant a bien s'alimenter.

Remarque ou évaluation des services de la cafétéria et des programmes déjà en cours.

-o-o-o-o-o-o-o-o-o-o-o-o-o-o-o-o-o-o-o-o-o-o-o-

POLYVALENTE ST-DAMIEN

Mme Lise Labbé, concessionnaire. Repas servis: 125 à 160 sur une possibilité de 900.

Propreté et hygiène personnelle:

Très bonne apparence, propre, tout le personnel porte le filet pour retenir les cheveux.

Propreté et hygiène dans la manipulation des aliments:

Table de travail très petite, mais propre. Utilisation du four micro-onde pour le service chaud aux étudiants et au personnel.

Remarque générale sur la situation:

Repas servis chauds - Bon - (utilisation du four micro-onde).

Récupère les ustensiles de plastic (2ième qualité petit). Très mauvaise disposition du congélateur, car il faut entrer dans la chambre froide pour y aller.

Vente: cigarettes, gommes, chocolats.

Propreté et hygiène de l'environnement:

Très petit, espace restreint pour son bureau, pour le service et la préparation du dîner.

Problèmes rencontrés par les concessionnaires:

Le manque d'espace pour la soupe dans le réchaud. Espace pour le service, porte d'entrée demi bouchée par les ustensiles à l'entrée.

. . . / 2

Suggestions venant du concessionnaire:

- Lumière chauffante (infra-rouge) au-dessus du comptoir pour garder les aliments chauds.
- Mur de séparation pour la salle de lavage de vaisselle.
- Bureau séparé (personnels).

Suggestions de l'équipe:

- Fermer les portes vitrées entre la cafétéria et l'agora.
- Choix de musique pour la cafétéria (tranquille, douce) facilitant la digestion.
- Choix d'ustensile de meilleure qualité
- Il serait souhaitable d'avoir un comptoir spécial pour la vente de: cigarettes, chocolats, gommes.
- Prévoir un budget de remplacement.

POLYVALENTE DE LEVIS

Mme Morin, concessionnaire. Repas servis: 200 à 225 sur une possibilité de 2300.

Propreté et hygiène personnelle:

Très bonne apparence. Technique du lavage des mains est bien en vue du personnel. Plusieurs portent le filet.

Propreté et hygiène dans la manipulation des aliments:

Table de travail très propre. Espace de rangement très fonctionn[illegible].

Belle présentation des desserts (A remarquer: Présentation de galette au gruau pour le 10 minut.. du matin et de l'après-midi). Très bonne au goût et semble très appréciée des étudiants.

Récupère les ustensiles de plastic (1ère qualité).

Manque d'espace dans la table chauffante du côté des repas pour les nouilles (à notre visite). A une deuxième table chauffante, mais du côté du service du lunch, ne l'utilise pas. Au comptoir du lunch vente de: chocolats, gommes, breuvages, jus, fruits, lait, yogourt, cigarettes.

Propreté et hygiène de l'environnement:

Vidange: se fait sur une chaîne roulante. A notre visite, déchets en attente en haut de la chaîne (déchets provenant de la cuisine professionnelle).

Plancher: très propre

Salle de repos: aucune salle est prévue, mais dans un coin il y a une table pour le café dans la cuisine.

Remarque générale de la situation: (repas servis)

Nouille froide

Soupe: chaude, mais manque d'assaisonnement

Problèmes rencontrés par le concessionnaire:

- Réparation longue à attendre
- Requisition de cabarets (refusé)
- Il n'y a pas de budget de remplacement

Suggestion du concessionnaire:

Dans la salle de lavage, il y a deux (2) entrées d'eau. Il y en aurait une de prévue pour une cuve (rien de fait).

. . . / 4

CHAMPAGNAT

Concessionnaire: Mme Morin. Repas servis: 60 à 70 sur une possibilité de 500.

Propreté et hygiène personnelle:

Propre (une dame porte l'uniforme).

Aucune des deux dames portent le filet.

Propreté et hygiène dans la manipulation des aliments:

Table de travail: Moyennement propre. Présence de morceaux de carton sur la table.

Table chauffante pour le service: non utilisée pour la journée.

Mauvaise organisation pour le service. Soupe sur un banc au côté de la table chauffante. Service de pain et beurre seulement sur demande et préparé à mesure de la demande. Condiment aussi seulement sur demande.

Propreté et hygiène de l'environnement:

La livraison se fait par une porte arrière. Tout vient de la polyvalente de Lévis. Aucun menu préparé à l'avance, se fie sur ce que Mme Morin lui fera parvenir.

Aucun lavage de vaisselle (disposable).

Plancher: Présence de carton sur le plancher dans la cuisine. Aucune salle de repos. Une table pour leur dîner à même la cuisine.

Remarques générales de la situation:

Macaroni à la viande (manque d'apparence). Patate instantané, légumes (macédoine en boite). Vend à la cafétéria: chocolats, cigarettes.

P.S.: Depuis notre visite il y a amélioration: Plus de vente de cigarette aux étudiants du secondaire. Vente seulement aux professeurs.

POLYVALENTE BENOTT-VACHON

Concessionnaires: Mme L. Cliche, M. Lessard, Mlle Lessard.

Repas servis: 1,100 à 1,200 dîner sur une possibilité de 1,700.

Propreté et hygiène personnelle:

Tablier propre, tout le personnel porte le calot ou filet.

Propreté et hygiène dans la manipulation des aliments:

Cuisine très fonctionnelle, table de travail très propre. Service assez rapide pour les étudiants. Ustensiles disposables et réutilisés après vérification et désinfection. Congélateur et chambre froide très propre.

Propreté et hygiène de l'environnement:

Livraison et la sortie des déchets se fait par la même porte. A la sortie: présence de poubelles, cuve pour lavage de plancher, poches de patates et tout à côté dans les éviers, dindes qui décongèlent. Le local en arrière de la cuisine sert de salle de repos, vestiaire, entrepôt pour les pommes, patates, poubelles.

Plancher: Le plancher se lave chaque après-midi.

Remarques générales de la situation:

Soupe: un peu claire, mais bonne au goût, chaude.

. . . / 6

Assiette principale: délicieuse au goût, bonne apparence et bonne présentation.

Dessert: Belle apparence, saveur et grosseur bonne.

Remarque: Les 11 étudiants qui aident à la cuisine, les garçons portent un calot mais pas de tablier, les filles n'ont pas de filet, pas de tablier. Ils sont en tenue de ville.

Problèmes rencontrés par les concessionnaires:

- Signature du contrat à chaque année
- Endroit restreint pour la salle de repos
- Problème de clef de la cuisine
- A l'automne, beaucoup de mouches qui rentrent, on ne sait pas d'où.

Suggestions ou recommandations:

Pour que les petits ne soient pas bousculés par les plus grands, il devrait y avoir un gardien à l'entrée de la cuisine.

ECOLE POLYVALENTE ST-ANSELME

Concessionnaires: M. et Mme Baillargeon.

Nombre de repas servis: 90 sur une possibilité de 1,200.

Propreté et hygiène personnelle:

Bonne apparence et propre: le personnel ne porte pas de filet, sauf une dame qui porte un mouchoir de tête.

Propreté et hygiène dans la manipulation des aliments:

Table de travail: propre

Choix du repas: un seul choix d'assiette principal

Deuxième choix: Assiette froide, sandwich, sous-marin, hot dog, hamburger.

Remarques générales sur la situation (repas servis aux étudiants):

Bon, les mets servis chauds.

Vente de fruits, légumes crus, chips, chocolats, peanuts.

Propreté et hygiène de l'environnement:

Présentement, évaluation du coût du lavage de la vaisselle et l'emploi de vaisselle disposable.

Plancher: Propre

Salle de repos: aucune, mais les employés entrent à 10:30 heures.

Problèmes rencontrés par les concessionnaires:

Concession remise en question: cafétéria non rentable pour cause de la Co-op étudiante. Au comptoir de la Co-op vente de chocolats, chips, jus, breuvages, crème glacé, gâteaux, fromages, pommes.

La Co-op est organisé par les étudiants et à leur profit. Le comptoir de la Co-op est plus près du hall ou se tient les étudiants.

Suggestion de l'équipe:

Tout ce qui est aliments, devraient être vendus par les concessionnaires.

ECOLE ST-CHARLES

Visite de la cuisine. Repas servi: aucun, mais le service de la cafétéria débute le 29 septembre 1980, sur la responsabilité du Comité d'école.

Pour une petite école, la cuisine semble très fonctionnelle.

A souligner: Le grand intérêt du comité d'école pour l'alimentation des jeunes.

Problèmes rencontrés par les concessionnaires:

Boucler le budget à la fin de l'année par un bingo.

Suggestions ou recommandations des concessionnaires:

Recettes standardisées

Investir de l'argent sur des appareils - Hachoir.

ECOLE PRATIQUE DE LAUZON

Aucun concessionnaire.

Compte tenu de la clientèle, une bonne alimentation à l'école serait souhaitable, car plusieurs parents semble ignorer cette importance

Les jeunes apportent leurs lunchs. L'infirmière a remarqué que plusieurs ne mange pas et n'ont même pas d'argent pour se payer un lait ou un jus.

. . . / 9

Sur Place: Cuisine: table chauffante, poêle, deux (2) frigidaires.

Cafétéria: assez grand.

Suggestions de l'équipe:

Prévoir un service alimentaire. Emploi d'un chef cuisinier afin de préparer un menu complet ou pour compléter une boîte à lunch. (Assiette froide, sous-marin)

OU

Prévoir une cantine mobile.

ECOLE ST-ANNE

Cafétéria au sous-sol, voisin de la toilette, senteur mauvaise.

Place pour cinquante étudiants.

L'école doit fermer ses portes pour l'année 1981-1982. Si non, un changement de local avec une organisation de service alimentaire serait souhaitable.

-o-o-o-o-o-o-o-o-o-o-o-o-o-o-o-o-o-o-o-o-o-o-o-o-

COMMENTAIRES: (Suite à l'évaluation des cafétérias)

Nombre de gens sont convaincus de l'importance de l'alimentation pour le maintien de la santé. Cependant, l'examen attentif de la santé de la population démontre de sérieuses lacunes causées par des habitudes alimentaires inadéquates.

Face à cette situation, le milieu scolaire ne doit-il pas intervenir? Qu'en est-il de son action en ce domaine?

Présentement, des programmes de formation générale en économie familiale et en biologie humaine sont en préparation et toucheront l'importance d'une saine alimentation.

D'autre part, pour répondre aux besoins du dîner à l'école, le Ministère de l'Education a limité sa contribution uniquement à l'installation matérielle de Services Alimentaires dans les écoles de niveau secondaire.

Les commissions scolaires ont donc eu à solutionner seules le problème administratif posé par l'opération des services alimentaires, à savoir: "La qualité nutritives des aliments offerts aux étudiants et aux personnels.

SUGGESTIONS

Suites à ces commentaires, et à l'évaluation des repas servis aux étudiants dans les écoles de la régionale, nous suggérons:

1. A) Elaborer une politique alimentaire

   B) Identifier la personne responsable de l'implantation de cette politique

   C) Identifier qui planifie et qui contrôle la qualité du service alimentaire

Pour ce faire, il faudra identifier le responsable au niveau de la régionale comme superviseur (Organisation du matériel et le fonctionnement).

De plus, un responsable dans chaque école (Evaluation locale du service).

2. Contrat uniforme, renouvelable chaque année

3. Amélioration des services de la cafétéria

4. Mise en place d'un service alimentaire dans les écoles ou il n'y en a pas

5. Prévoir des recettes standartisées

6. Aucune vente de friandise (voir annexe II, liste des aliments prohibés)

7. Aucune vente de cigarettes à l'étudiant (texte de loi en annexe III)

8. Budget de nouvel équipement

9. Budget de remplacement

10. Tous les points de vente d'aliments doit être sous la responsabilité du concessionnaire

PROGRAMME OU INFORMATION AUX ETUDIANTS DU SECONDAIRE

OBJECTIF: Intégrer le comportement alimentaire de l'étudiant à l'intérieur d'une bonne hygiène de vie.

SOUS-OBJECTIF:

1) Orienter l'étudiant sur la situation de la cafétéria
2) Les services qu'il peut se prévaloir
3) Habituer l'étudiant à connaître son besoin tenant compte des valeurs alimentaires
4) Lui faire connaître les principaux éléments nutritifs qu'il doit consommé chaque jour

POUR LE SECONDAIRE I:

Information de base sur le service de la cafétéria, sa situation, le coût du repas complet et les différents items.

Ce qu'il a droit pour un repas complet.

Comparaison différent choix d'aliments pour une bonne valeur alimentaire.

En secondaire I, un programme du ministère est en formation dans le cadre FOPS.

SECONDAIRE II:

Programme déjà en cours dans le cadre d'économie et vie familiale (garçons et filles 1982).

SECONDAIRE III:

Programme obligatoire pour le secondaire III dans le cadre de l'initiation à la biologie humaine.

SECONDAIRE IV:

Aucun programme.

SECONDAIRE V:

Programme optionnel, science familiale.

BREF: Il y a déjà une bonne programmation au niveau secondaire.

Alors nous proposons certaines activités de renforcement:

- L'alimentation devrait être discuter dans un prolongement d'une information ou d'un cours.
- Evaluation du connu de l'étudiant.
- Evaluation de son menu tenant compte du guide alimentaire canadien.
- Une semaine de l'alimentation.

PROPOSE:

FILM
VENTE DE FRUITS & LEGUMES
ATELIER DE DISCUSSION (BOITE A QUESTIONS)
DEGUSTATION DE PRODUITS
LAITIERS (FROMAGE - LAIT - YOGOURT)
CONCOURS D'AFFICHES OU POSTER

- Evaluation des boîtes à lunch.

LE CONTENU:

- PREPARATION DE LA BOITE A LUNCH
- SUGGESTIONS DE RECETTES

- L'alimentation et le sport, le régime alimentaire du sportif, le besoin d'énergie du sportif.

. . . / 14

ANNEXE I

DATE: _____

NOM DE L'ECOLE: _____

NOM DU OU DES CONCESSIONNAIRES: _____

_____

NOMBRE D'EMPLOYES: FEMININ: _____

MASCULIN: _____

PROPRETE & HYGIENE PERSONNELLE:

TABLIER: _____

CALOT OU FILET: _____

APPARENCE GENERALE: _____

LAVAGE DES MAINS: _____

PROPRETE & HYGIENE DANS LA MANIPULATION DES ALIMENTS:

LAVAGE DES MAINS: _____

TABLE DE TRAVAIL: _____

USAGE DES USTENSILES DE CUISINE: _____

SERVICE DES REPAS AUX ETUDIANTS: _____

SITUATION DES CABARETS ET USTENSILES: _____

SITUATION DES SERVIETTES ET CONDIMENTS: _____

CHAMBRE FROIDE & CONGELATEUR: _____

ENTREPOSAGE: _____

_____

_____

_____

PROPRETE & HYGIENE DE L'ENVIRONNEMENT:

LIVRAISON: _____

ENTREPOT DES DECHETS, SITUATION: _____

_____

_____

MANIPULATION DES RESTES DES PLATEAUX: _____ _____

_____

_____

LAVAGE DE LA VAISSELLE: _____

_____

_____

PLANCHER: _____

_____

_____

SALLE DE REPOS: _____

_____

_____

P.S.: Remarques générales de la situation (goût, chaleur des aliments servis, présentation, apparence).

PROBLEMES RENCONTRES PAR LES CONCESSIONNAIRES:

SUGGESTION(S) OU RECOMMANDATION(S) DES CONCESSIONNAIRES:

ANNEXE II

LISTE DES ALIMENTS PROHIBES

ALIMENTS CUITS EN GRANDE FRITURE TELS QUE:

- pommes de terre frites
- beignes
- etc ...

NOTE: l'usage de la friteuse est défendu.

ALIMENTS CONCENTRES EN SUCRE TELS QUE:

- toutes les variétés de bonbons et pastilles médicamentées
- pâtisseries riches en gras et en sucre (pâte feuilletée, brisée, à choux, pâtisseries à la crème ...)
- toutes les variétés de tablettes de chocolat: lait, caramel, noix, tire éponge, etc ...
- biscuit type commercial: éponge, à la crème, recouvert de chocolat, etc ...
- boisson chocolatée, excepté le lait au chocolat
- eaux glacées aromatisées
- boissons gazeuses
- breuvages aux fruits
- etc ...

FRIANDISES:

- arachides et noix enrobées de chocolat
- gomme à mâcher
- pretzels
- croustilles (chips)
- etc ...

Gouvernement du Québec
Ministère de l'Éducation
Bureau du sous-ministre adjoint

B.S.M. 77-48

ANNEXE III

Québec, le 12 décembre 1977

AUX COMMISSAIRES
ET AUX SYNDICS D'ECOLES

Mesdames
Messieurs,

Plusieurs groupements ont rencontré les autorités du Ministère de l'Education pour leur faire connaître leurs points de vue sur les effets néfastes que l'usage du tabac entraîne sur le développement physique, psychologique et social des jeunes.

Le Ministère appuie l'action de ces organismes pour diminuer l'usage du tabac et vous invite à collaborer aux travaux de ces organismes.

Pour ce faire, le Ministère croit que les commissions scolaires pourraient restreindre, et même interdire, la vente du tabac dans les écoles, préciser les locaux où l'usage du tabac est prohibé et même le défendre à l'intérieur de l'école et édicter un règlement interdisant de fumer dans les autobus scolaires.

Les commissions scolaires qui désirent organiser des activités sur le sujet auprès des élèves peuvent toujours compter sur la collaboration des établissements des affaires sociales, en particulier les départements de santé communautaire, dont les programmes d'activités comportent un volet: l'information sur le tabac.

...2/

De plus, le Conseil québécois sur le tabac et la santé (264 rue Chénier, Québec, G1K 1R2) met gratuitement à la disposition des professeurs un diaporama "Dossier contre-attaque" qui a pour but de servir d'outil-guide aux personnes impliquées dans la lutte anti-tabagisme.

Agréez, Mesdames, Messieurs, l'expression de mes sentiments les meilleurs.

Le Sous-ministre adjoint

GERMAIN HALLEY

P.J.: Loi ayant pour objet de restreindre l'usage du tabac chez les adolescents.

MEMBRES DU COMITE "AD HOC" SUR L'ALIMENTATION:

RESPONSABLE:

Lise Cloutier
Infirmière

PARTICIPANTES:

Jacqueline Chabot
Nutritionniste DS.C Lévis

Réjeanne Tanguay
Infirmière Polyvalente St-Damien,
St-Anselme

Monique Sawyer
Infirmière, St-Gervais, St-Charles

Mme Lise Lessard
Représentante du Comité d'école
de la Polyvalente De Lévis

Mme André Baillargeon
Concessionnaire St-Anselme